

**PROSEDUR MEMBERSIHKAN AREA LOUNGE BAR DAN
PERALATAN BAR DI HOTEL BERBINTANG KOTA PADANG**



FIKO NANDA PUTRA

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode September 2015**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

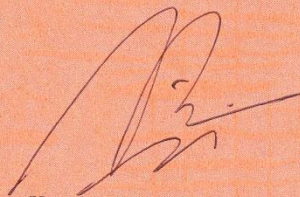
**PROSEDUR MEMBERSIHKAN AREA LOUNGE BAR DAN
PERALATAN BAR DI HOTEL BERBINTANG KOTA PADANG**

FIKO NANDA PUTRA

Artikel Ini Disusun Berdasarkan Skripsi Fiko Nanda Putra Untuk Persyaratan
Wisuda Periode September 2015 Dan Telah Diperiksa/Disetujui Oleh Kedua
Pembimbing

Padang, Agustus 2015

Pembimbing I



Kasmita, S.Pd, M.Si
NIP. 19700924 200312 2001

Pembimbing II



Warvono, S.Pd, MM.Par
NIP. 19810330 200604 1003

PROSEDUR MEMBERSIHKAN AREA LOUNGE BAR DAN PERALATAN BAR DI HOTEL BERBINTANG KOTA PADANG

Fiko Nanda Putra¹, Kasmita², Waryono²
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan Kesejahteraan Keluarga
FT Universitas Negeri Padang
email: Fikonanda_58rocketmail.com

Abstrak

Penelitian ini berawal dari pengamatan peneliti selama peneliti melakukan Praktek Lapangan Industri (PLI) tanggal 2 September 2013 terhadap prosedur kerja karyawan *Bar* yang masih kurang baik di dalam membersihkan area *lounge Bar* dan peralatan *Bar*. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan prosedur membersihkan area *lounge Bar* dan peralatan *Bar*. Jenis penelitian ini penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Sampel sumber data adalah Karyawan *Bar* dan *Supervisor Bar*. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara Observasi, Wawancara dan Dokumentasi. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa secara umum prosedur membersihkan area *lounge Bar* dan peralatan *Bar* di Hotel Berbintang Kota Padang adalah: 1) Pada saat membersihkan *Bar counter*, dimulai dengan menyemprotkan *chemical Bolt MPC* dan di lap dengan *Shine Up*. 2) Membersihkan *Bar station* dimulai dengan menggunakan *metal polish* digosok dengan busa yang sudah dibasahi dengan sabun cair, dikeringkan dengan lap bersih. 3) Membersihkan *Bar display* dimulai dengan menggunakan lap bersih dan lembut, atas kaca pajangan disemprot menggunakan cairan pembersih lalu di lap dengan *Dry Cloth*. 4) Membersihkan *lounge Bar* dimulai dengan menyapu dan mengepel bagian yang kotor, *mendusting* meja dan kursi sesuai denah/*layout* dari *longe Bar*. 5) Membersihkan peralatan dimulai dari mencuci bagian yang kotor dengan *chemical*, dibilas dikeringkan dan di *polish*.

Kata Kunci: Prosedur Membersihkan, Area Lounge Bar, dan Peralatan Bar

Abstract

This Study originated from the observation of researchers for researchers doing field work industry (PLI) dated 2 September 2013 againts the working procedure employee *Bar* is still not good in the *Bar* and lounge area cleaning equipment *Bar*. This study aimed to describe the cleaning procedure lounge area and equipment *Bar*. This type of research is descriptive research with a qualitative approach. Sample data source is employee supervisor *Bar* and *Bar*. Data collection techniques is done by observasion, interview and documentation. The

¹Prodi D4 Manajemen Perhotelan untuk wisuda periode September 2015

²Dosen Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT-UNP

results of the study concluded that in general the procedure purge Bar lounge area and Bar equipment in the desert city star hotel is: 1) at the time of cleaning the Bar counter, starting, with the Bolt MPC chemical spraying and wipe with a shine up. 2) clears the Bar station started using metal polish rubbed with sponges soaked with a clean cloth. 3) clears the Bar display starts by using a clean and soft cloth, on a displayglass sprayed using a clean ser and wipe with a Dry Cloth. 4) clean the lounge Bar begins with sweeping and mopping the dirty parts, mendusting tables and chairs, desk and chairs neatly arrange appropriate floor plan or lay out of the lounge Bar. 5) cleaning equipment starting from washing dirty parts with chemical, drain and rinse in polish.

Keywords: Cleaning Procedures, a Bar Lounge Area and Bar Equipment

A. Pendahuluan

Selama penulis melakukan Praktek Lapangan Industri (PLI) tanggal 2 September 2013 di Hotel Pangeran Beach Padang penulis mendapatkan informasi tentang beberapa *complain* tamu yang pernah berkunjung, salah satunya terjadi saat karyawan Bar membersihkan bekas abu rokok tamu yang berserakan di sekitar area *counter Bar* dengan cara meniup abu rokok tersebut. Sehingga abu rokok tadi berterbangan dan mengenai tamu yang berada di *lounge Bar*. Citra hotel akan berkesan kurang baik bagi pengunjung yang pernah berkunjung ke hotel tersebut khususnya di bagian *lounge Bar*, dan berdampak pada omset penjualan/pendapatan di *lounge Bar*. Seharusnya karyawan Bar membersihkan bekas abu rokok dengan kain lembab, sehingga tidak tampak bekas dari abu rokok tersebut.

Pada saat menyapu lantai sekitar area *counter Bar* masih ada sampah-sampah kecil yang terlihat dan tertinggal disebabkan rasa malas dan kurangnya tanggung jawab dari karyawan *Bar*. Padahal yang utama sekali diperhatikan oleh tamu yang berkunjung adalah kebersihan apabila lantai tidak bersih maka

pengunjung tidak akan memasuki *arealounge Bar*. Hal tersebut sesuai dengan pendapat menurut Rumekso (2001: 124) yang mengatakan bahwa: “Membersihkan *area publik Bar* selalu dimulai dari bagian atas, turun ke bawah dan dari bagian ruangan paling jauh dan berakhir pada pintu masuk”. Selain itu saat mencuci alat seperti *shakers* dan *blender* masih terdapat bekas minuman yang dibuat sebelum membuat minuman baru, disebabkan saat mencuci peralatan karyawan *Bar* tidak menggunakan bahan dasar *chemical*, dan hanya menyiramkan air saja saat mencuci alat *Bar*. Hal tersebut bertentangan dengan pendapat Farly Lumanauw (2001: 35) mengatakan bahwa: “Membersihkan peralatan *Bar* pada saat *Bar* tutup. Rapikan gelas-gelas *beer,liquer* dan *glasses*, bersihkan dan rapikan *counter Bar*, *ashtray*, tempat pendingin, *register*, *back Bar*, *speed rack*, *sinks,cocktail station*, *blender*, *shakers* dan *coffee machine*”.

Apabila rasa minuman yang dipesan oleh tamu meninggalkan rasa yang sama dengan sebelumnya, maka tamu tersebut tidak akan merasa puas dengan pelayanan yang diberikan oleh karyawan *Bar*. Itu pun berdampak kepada omset penjualan khusus nya di *lounge Bar*. Selain itu sesuai SOP (*Standard Operating Procedure*) yang ada, *chemical* yang berupa bahan cairan harus diletakkan pada wadah *stainless steel*. Namun hal tersebut tidak dilakukan oleh karyawan *Bar*, masih ada karyawan *Bar* menggunakan botol plastik sebagai media tempat meletakkan *chemical*. Karyawan *Bar* bekerja tidak sesuai dengan *job description* contohnya merangkap semua pekerjaan seperti *Bartender* bisa jadi *Bar waiter*, *Barwaiter* bisa jadi kasir dan kasir juga bisa jadi *Bar*

waiter. Hal inilah yang membuat hasil pekerjaan personal/karyawan tidak maksimal, khususnya pada kebersihan area *lounge Bar* dan peralatan Bar.

Masalah ini penulis angkat sebagai topik penelitian agar hotel tersebut dapat memperbaiki dan mengubah sistem kerja dan struktur kerja di dalam operasional khususnya di *Bar*. Oleh sebab itu, guna melihat bagaimana prosedur membersihkan area *lounge Bar* dan peralatan *Bar* di hotel Berbintang Kota Padang penulis tuangkan dalam bentuk skripsi yang berjudul: **“Prosedur Membersihkan Area Lounge Bar dan Peralatan Bar di Hotel Berbintang Kota Padang”**.

B. Metode Penelitian

Jenis penelitian ini digolongkan pada jenis penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Sumber data penelitian ini yaitu melalui informan yang diperoleh dari karyawan *Baryang* bekerja di Hotel Berbintang Kota Padang. Pemilihan informan sebagai sumber data penelitian menggunakan teknik *snowball sampling*. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data penelitian ini dilakukan dengan reduksi data, penyajian data, dan pengambilan kesimpulan.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

1. Deskripsi Data Tentang Prosedur Membersihkan Area Lounge Bar

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara penulis dengan karyawan Bar dan *supervisor Bar*, mengenai prosedur membersihkan area *lounge Bar* dan peralatan *Bar*, maka dapat diuraikan sebagai berikut:

a. Membersihkan *Bar Counter*

Berdasarkan hasil wawancara peneliti pada hari Jum'at tanggal 3 April 2015 kepada Informan A (01) tentang membersihkan area *lounge Bar* berupa *Bar counter*. Menurut Informan A (01) tahapan membersihkan *Bar counter* yaitu:

“Dengan menyemprotkan *chemical* dan menggunakan lap dari kain *flannel* untuk mengeringkannya. Ada juga *counter Bar* yang terbuat dari kayu seperti pernis/pelitur. Untuk membersihkan jenis tersebut dapat digunakan kain lap yang basah kemudian dibersihkan dengan kain yang kering dan bersih”.

Hal senada juga disampaikan oleh Informan A (02), (03) dan (04) bahwa di dalam membersihkan *Bar counter* yaitu: Dengan menyemprotkan *chemical* dan menggunakan lap dari kain *flannel* untuk mengeringkannya.

Sedangkan hasil wawancara peneliti dengan Informan B (01) pada tanggal 3 April 2015 tentang membersihkan *Bar counter* menyatakan bahwa, “Membersihkan *Bar counter* dengan cara, mulai dari mengangkat semua *accessories* seperti *ashtray* dan semua yang ada di atas *counter* diangkat terlebih dahulu, setelah itu ambil kain *shine up* dan diberi sedikit *chemical* lalu di *dusting* dari sudut atas sampai dengan sudut bawah”. Informan B (02), dan (016) mengatakan hal yang sama dengan Informan B (01).

b. Membersihkan *Bar Station*

Berdasarkan hasil wawancara peneliti pada hari Sabtu tanggal 4 April 2015 kepada Informan A (01) tentang membersihkan area *lounge*

Bar berupa *Bar station*. Adapun tahapan membersihkan *Bar station* yaitu: “Dengan menggunakan *metal polish* atau digosok dengan busa yang sudah dibasahi dengan sabun cair, setelah itu bilas lagi dengan air bersih dan dikeringkan dengan kain lap bersih. Informan A (02), (03) dan (04) pada hasil wawancara mengatakan hal yang sama dengan informan A (01)”.

Adapun hasil wawancara peneliti dengan Informan B (01) pada tanggal 4 April 2015 tentang membersihkan *Bar station*, menyatakan bahwa: “Pertama merapikan barang-barang yang ada diatas *station* serta membersihkan dan menyusun peralatan agar mudah dijangkau di saat operasional dengan di *dusting* menggunakan sedikit *chemical*”. Sedangkan Informan B (02), dan (016) mengatakan hal yang sama dengan Informan B (01).

c. Membersihkan *Bar display*

Berdasarkan hasil wawancara peneliti pada hari Senin tanggal 6 April 2015 dengan Informan A (01) tentang membersihkan *Bar display*. Adapun tahapan membersihkan *Bar display* dengan cara: “Dengan menggunakan kain lap bersih dan lembut, atas kaca pajangan di lap dengan *dry cloth*, setelah itu disemprot cairan pembersih kaca dengan *cling* pembersih kaca”. Sedangkan Informan A (02), (03) dan (04) pada hasil wawancara mengatakan hal yang sama dengan informan A (01)”.

Adapun hasil wawancara peneliti dengan Informan B (01) pada tanggal 6 April 2015 tentang membersihkan *Bar display* dimulai dengan keadaan

kosong agar membersihkannya mudah dan semua *area display* bersih dan bebas debu. Informan B (02), dan (016) mengatakan hal yang sama dengan Informan B (01).

d. Membersihkan *Lounge Bar*

Berdasarkan hasil wawancara peneliti pada hari Jum'at tanggal 7 April 2015 dengan Informan A (01) tentang membersihkan area *lounge Bar*. Adapun tahapan membersihkan area *lounge Bar* dengan cara: "Menyapu dan mempel seluruh area mulai dari depan sampai diakhiri ke belakang, *mendusting* meja dan kursi, menata rapi kursi dan meja sesuai *lay out* dari *lounge Bar*. Sedangkan Informan A (02), (03) dan (04) pada hasil wawancara mengatakan hal yang sama dengan Informan A (01)".

Berdasarkan wawancara peneliti dengan Informan B (01) pada tanggal 7 April 2015 tentang membersihkan *lounge Bar* dimulai dengan "Menyapu lantai dan kemudian mempel, setelah itu, sofa-sofa, meja dan kursi biasanya di *dusting* menggunakan *chemical*". Informan B (02), dan (016) mengatakan hal yang sama dengan Informan B (01).

2. Deskripsi Data Tentang Prosedur Membersihkan Peralatan Bar

a. *Blender*

Berdasarkan hasil wawancara peneliti pada hari Senin tanggal 13 April 2015 kepada Informan A (01) tentang membersihkan peralatan berupa *blender*. Adapun tahapan membersihkan *blender* dengan cara: "Menggunakan bahan dasar berupa *chemical*, setelah itu di *polish*

dan dikeringkan”. Sedangkan Informan A (02), (03) dan (04) pada hasil wawancara mengatakan hal yang sama dengan informan A (01). Berdasarkan wawancara peneliti dengan Informan B (01) pada tanggal 13 April 2015 tentang membersihkan *blender* dimulai dengan “Menggunakan *chemical* dan di *polish* dengan kain kering dan bersih”.

Berbeda halnya dengan Informan B (05) dan B (06) yang masih membersihkan *blender* dengan air saja tanpa menggunakan bahan *chemical*.

b. Shakers

Berdasarkan hasil wawancara peneliti pada hari Senin tanggal 13 April 2015 kepada Informan A (01) tentang membersihkan peralatan berupa *shakers*. Adapun tahapan membersihkan *shakers* dengan cara: “Menggunakan bahan dasar berupa *chemical*, setelah itu di *polish* dan dikeringkan. Sedangkan Informan A (02), (03) dan (04) pada hasil wawancara mengatakan hal yang sama dengan Informan A (01)”.

Berdasarkan wawancara peneliti dengan Informan B (01) pada tanggal 13 April 2015 tentang membersihkan *shakers* dimulai dengan “Menggunakan *chemical* dan di *polish* dengan kain kering dan bersih”.

Hal yang berbeda di sampaikan oleh Informan B (05) dan B (06) yang masih membersihkan *shakers* dengan air saja tanpa menggunakan bahan dasar berupa *chemical*.

c. *Coffe Machine*

Berdasarkan hasil wawancara peneliti pada hari Senin tanggal 20 April 2015 kepada Informan A (01) tentang membersihkan peralatan Bar berupa *Coffee Machine*. Adapun tahapan membersihkan *coffee machine*:

“Dengan cara menggunakan *chemical* berupa detergen bubuk putih, untuk mengangkat karat-karat yang menempel dari sisa-sisa bekas *coffee* yang menempel, dan apabila tidak terlalu kotor cukup di *polish* saja, tetapi apabila *coffee machine* parah dalam arti sulit dihilangkan dikarenakan flek yang menempel berupa sisa-sisa dari pembuatan *coffee*, baru menggunakan bahan dasar berupa *chemical*.”

Sedangkan Informan A (02), (03) dan (04) pada hasil wawancara mengatakan hal yang sama dengan Informan A (01)”.

Berdasarkan wawancara peneliti dengan Informan B (01) pada tanggal 20 April 2015 tentang membersihkan *coffee machine* dimulai dengan menggunakan kain bersih dan kering. Informan B (02), dan (016) mengatakan hal yang sama dengan Informan B (01).

3. Pembahasan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara peneliti dengan karyawan *Bar*, serta wawancara dengan *supervisor Bar* terlihat bahwa prosedur membersihkan area *lounge Bar* telah dilaksanakan oleh karyawan *Bar*. telah dilaksanakan oleh karyawan *Bar*. Dan masih ada di salah satu hotel berbintang yang melaksanakan pekerjaan seperti membersihkan peralatan berupa blender dan shakers belum sesuai dengan prosedur hotel yang telah ditetapkan.

a. Prosedur Membersihkan Area Lounge Bar

1) Membersihkan Bar Counter

Pada saat membersihkan *Bar counter* karyawan *Bar* telah melaksanakan pekerjaannya dengan benar dan sesuai standar yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel. Standar membersihkan *Bar counter* dengan menyemprotkan cairan pembersih/*chemical* dan di lap dengan lap *flannel*.

Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Farly Lumanauw (2001: 36) yang menyatakan, “Membersihkan area *Bar counter* dimulai dari *Bar counter*, meja *Bar*, *stool* harus bersih dan bebas debu dan menyemprotkan *chemical* dan di lap dengan lap *flannel*”.

2) Membersihkan Bar station

Pada saat membersihkan *Bar station* karyawan *Bar* telah mengerti dan sesuai dengan standar hotel. Standar prosedur membersihkan *Bar station* yaitu: “Pastikan daerah *Bar station* dalam keadaan kosong, dimulai dengan menggunakan kain lembab yang diberi *chemical*, lalu di *dusting* dari ujung atas sampai ujung bawah. Setelah semua selesai keringkan dengan kain lap kering dan bersih.

Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Farly Lumanauw (2001: 36) yang menyatakan langkah dalam Membersihkan *Bar station* yaitu “Pastikan daerah *Bar station* dalam keadaan kosong, dimulai dengan menggunakan kain lembab yang diberi *chemical*, lalu di *dusting* dari

ujung ke ujung bawah. Setelah semua selesai keringkan dengan kain lap kering dan bersih”.

3) Membersihkan *Bar display*

Pada saat membersihkan *Bar display* yang dilakukan karyawan *Bar* sudah baik, adapun tahapan yang dilakukan oleh karyawan *Bar* di dalam membersihkan *Bar display* yaitu Dimulai dengan menggunakan kain lap lembab yang diberi sedikit *chemical* dan diakhiri dengan kain lap kering agar terlihat lebih mengkilap.

Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Farly Lumanauw (2001: 36) yang menyatakan bahwa “Sebelum *Bar* buka, harus kita pastikan bahwa semuanya dalam keadaan *ready*/siap demi kelancaran operasional *Bar* bahwa *Bar display* harus kelihatan bersih dan rapi setiap saat”.

4) Membersihkan *Lounge Bar*

Pada saat membersihkan *lounge Bar* yang dilakukan karyawan *Bar* sudah baik, adapun tahapan yang dilakukan oleh karyawan *Bar* di dalam membersihkan *lounge Bar* yaitu: “Dengan cara menyapu dan mempel semua area *lounge Bar* mulai dari depan sampai belakang, *mendusting* debu-debu semua yang terdapat di *lounge Bar* berupa meja-meja, sofa dan menata bunga-bunga”.

Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Farly Lumanauw (2001:36) yang menyatakan:

“Sebelum *Bar* dibuka, harus kita pastikan bahwa semuanya dalam keadaan *ready* (siap), demi kelancaran operasional *Bar*.

Maka perlu diadakan persiapan-persiapan yang mantap mulai dari area *lounge Bar* harus dalam keadaan bersih dan bercahaya, lantai harus disapu dan dipel, meja dan kursi harus diatur rapi sesuai dengan *table plannya*, dan lengkap dengan *ashtray* (asbak) dan bunga (jika perlu)”.

b. Prosedur Membersihkan Peralatan Bar

1) *Blender*

Pada saat membersihkan peralatan berupa *blender* masih ada karyawan *Bar* yang belum menggunakan bahan *chemical*, dan hanya menggunakan air saja untuk membersihkan *blender*. Adapun cara membersihkan *blender* yang dijelaskan *supervisor Bar* kepada peneliti yaitu *blender* dicuci bersih menggunakan *chemical*, setelah itu dikeringkan dan di *polish* menggunakan kain bersih dan kering.

Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Farly Lumanauw (2001: 37) yang menyatakan bahwa: “Membersihkan peralatan berupa *blender* dengan cara memeriksa peralatan *blender* dalam keadaan bersih dan siap pakai dalam arti dibersihkan menggunakan bahan dasar *chemical* dan dikeringkan menggunakan kain bersih”.

2) *Shakers*

Pada saat membersihkan peralatan berupa *shakers* masih ada karyawan *Bar* yang belum menggunakan bahan *chemical*, dan hanya menggunakan air saja untuk membersihkan *shakers*. Adapun cara membersihkan *shakers* yang dijelaskan *supervisor Bar* kepada peneliti yaitu:

“*Shakers* dicuci bersih dengan air dan menggunakan *spoon*, lalu *shakers* tersebut dibersihkan bagian atas atau kepala sebagai penutup, bagian leher sebagai penyaring, dan bagian badan *shakers* sebagai pengocok. Dibersihkan di dalam *shakers* tersebut sampai benar-benar bersih agar tidak meninggalkan bau pada *shakers* tersebut, akibat bekas pembuatan minuman yang dibuat sebelumnya”.

Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Farly Lumanauw (2001: 37), yang menyatakan membersihkan *shakers* yaitu: “Dengan menggunakan *chemical* dan setelah itu dibersihkan dan di *polish* menggunakan kain lap bersih dan kering”.

3) *Coffee Machine*

Pada saat membersihkan *coffee machine* karyawan *Bar* menjalankan pekerjaan telah benar dan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh hotel. Adapun tahapan dalam membersihkan *coffee machine* yaitu:

“Pertama matikan mesin *power* pada kopi, buang semua endapan kopi sampai bersih, semprotkan *Lime a way*, semacam obat penghancur kerak yang telah dicampur dengan air dengan perbandingan 1:3 atau 1:10 tergantung kebutuhan. Diamkan antara 10 sampai 15 menit. Bila terdapat kerak bekas air panas di dalam tempat membuat kopi maka tuangkan *Lime away* dengan sejumlah air panas, hidupkan kembali aliran listriknya selama 15 sampai 20 menit dan kemudian buang airnya sesudah aliran listrik dimatikan, gosoklah seluruh permukaannya dengan *finil* halus atau *scotch brite* sampai rata dan terakhir bersihkan dengan air dingin”.

Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Farly Lumanauw (2001: 37) yang menyatakan “Sebelum *Bar* dibuka kita pastikan semua dalam keadaan *ready* (siap) memeriksa seperti mesin

cappuccino, espresso/coffee machine harus benar-benar bersih dan *hygiene*”.

D. Kesimpulan dan Saran

a. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan a) Membersihkan *Bar counter* dengan cara menyemprotkan *Bolt MPC* lap dengan *Shine Up*. b) Membersihkan *Bar station* dengan cara menggunakan *metal polish* atau digosok dengan busa yang sudah dibasahi dengan sabun cair, di bilas dengan air bersih dan dikeringkan dengan lap bersih. c) Membersihkan *Bar display* dengan cara menggunakan lap bersih dan lembut, atas kaca pajangan di lap dengan *Dry Cloth* setelah disemprot cairan pembersih kaca. d) Membersihkan *Lounge Bar* dengan cara menyapu dan mempel bagian yang kotor, *mendusting* meja dan kursi, menata rapi kursi dan meja sesuai *layout/letak* dari *lounge Bar*.

Membersihkan peralatan Bar di Hotel Berbintang Kota Padang a) Membersihkan *blender* yaitu *blender* dicuci bersih dengan menggunakan *chemical* dan di *polish* dengan kain lap kering. Apabila sulit untuk dibersihkan rendam menggunakan air panas. b) Membersihkan *shakers* dicuci bersih dengan menggunakan *chemical* dan di *polish* dengan kain lap kering. Apabila sulit untuk dibersihkan rendam menggunakan air panas. c) Membersihkan *coffee machine* yaitu *coffee machine* dicuci menggunakan *chemical* berupa *detergen* putih bubuk, lalu selang *steam* dibersihkan

dengan air panas, guna mengangkat flek hitam yang menempel di *coffee machine* dari sisa pembuatan minuman sebelumnya.

b. Saran

Diharapkan Kepada karyawan *Bar* agar mengikuti standar prosedur hotel yang ada, agar dalam bekerja mendapat hasil yang memuaskan, mudah dilakukan, terarah, praktis dan terkendali. *Supervisor* agar melaksanakan pengawasan yang lebih ketat dan detail terhadap proses kerja karyawan yang disesuaikan dengan standar prosedur Hotel. Manajemen hotel agar dapat menambah fasilitas dan semua perlengkapan yang dibutuhkan karyawan *Bar* sewaktu melakukan pekerjaan seperti *chemical* dan *Dry Cloth*. Kepada peneliti lain untuk dapat meneliti tentang prosedur pelayanan pada saat *Bar* buka seperti: kepemimpinan, pengadaan barang di *Bar*, penjualan minuman di *Bar*, promosi, kualitas pelayanan *Bar*, harga, fasilitas, dan lokasi.

Catatan: Artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan Pembimbing I Kasmita, S.Pd.,M.Si. dan Pembimbing II Waryono, S.Pd.,MM. Par.

Daftar Pustaka

- Farly Lumanauw. 2001. *Bar dan Minuman*. Cetakan Pertama Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hamami Amiek. 2005. *Pengetahuan Minuman dan Bar*. Cetakan Pertama Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.
- Marsum Widjojo Admodjo. 2007 *Manajemen Stewarding*. Cetakan pertama Yogyakarta: Penerbit Andi Offset.
- Rumekso.2001. *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta: Andi Offset.
- .

